Article# GSC2418JBN

Barbecue Gaz Naturel à 4 brûleurs

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

DANGER
Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER
N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

ATTENTION !

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.
SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE : VISITEZ WWW.BBQTEK.COM , ENVOYEZ UN COURRIEL À SERVICE@BBQTEK.COM OU COMPOSEZ LE 1-877-885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10h00-19h00 (HNE).

MISE EN GARDE
La combustion du propane produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.

ATTENTION

VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU DES PROBLÈMES AVEC L'ASSEMBLAGE ? IL VOUS MANQUE DES PIÈCES ? NE RETOURNEZ PAS CHEZ LE DÉTAILLANT ! VISITEZ NOTRE SITE WEB À L'ADRESSE **WWW.BBQTEK.COM** , ENVOYEZ-VOUS UN COURRIEL À **SERVICE@BBQTEK.COM** OU COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE EN COMPOSANT LE 1-877-885-8227, DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10h00-19h00 (HNE).

Précautions à prendre

Avant de procéder
1. Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible. *
2. Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue. *
3. Tenez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Allumage
Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous.
1. Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
2. Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
3. Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.

Après la cuisson
1. Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
2. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
3. Éliminez les dépôts de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.

MISE EN GARDE !

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

Assurez-vous de toujours lire et comprendre les **AVERTISSEMENTS** et les **INSTRUCTIONS** contenus dans ce guide avant de tenter d'utiliser ce barbecue au gaz propane; vous éviterez ainsi des blessures ou des dommages matériels possibles.
Veuillez toujours conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Liste des pièces.....5

Liste des fixations.....6

Instructions d’assemblage.....7

Utilisation.....11

Raccord de la bouteille de gaz.....11

Essai d’étanchéité.....12

Allumage.....12

Réarmement du limiteur de débit.....14

Entretien.....15

Dépannage.....16

Garantie.....18

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, **visitez www.bbqtek.com , envoyez un courriel à service@bbqtek.com ou composez le 1-877-885-8227 du lundi au vendredi, de 10h00-19h00 (HNE).**

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou le code national d'installation - gaz naturel et gaz propane CAN/CGA- CSA B149.1.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.

MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
8. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
9. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes CFR49 du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou CAN/CSA B339 du Canada.
13. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
14. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
15. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
16. Gardez toute matière inflammable à au moins 60 cm du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
17. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
18. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

ATTENTION

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux caractéristiques techniques du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.
5. Ne laissez jamais de bonbonne pleine dans une voiture stationnée au soleil ; la chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et laisser fuir du propane dans le véhicule.

Le choix d'un emplacement sécuritaire

DANGER

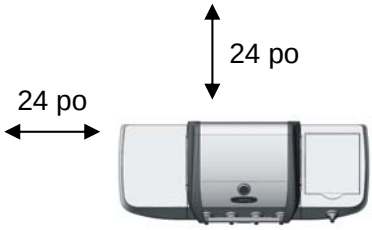
Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en porte-à-faux avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 60 cm de toute surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre).



Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable.
Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l'installation du barbecue est conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou CAN/CGA-CSA B149.1.

DANGER

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

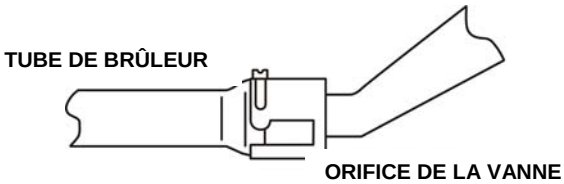
- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

ATTENTION

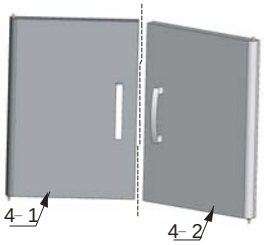
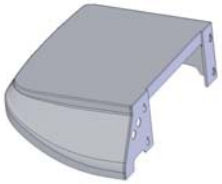
- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :
  1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont solides.
  2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu'ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d'insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. **Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue.**
  3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu'elle est bien engagée dans le venturi.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Un tuyau de gaz naturel est exigé pour l'opération.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.



Liste des pièces du barbecue

1. Chariot.....1	2. Traverse arrière.....1	3. Panneau arrière du chariot.....1	4-1,4-2. Porte de chariot.....1 
5. Tiroir 1	6. Carter principal.....1	7. Unité gauche……..…..1 	8. Unité droite…….....1
9. Brûleur latéral.....1	10. Grille de brûleur latéral 1	11. Plaque de rayonnement …….4	12. Grille de cuisson ……..…2
13. Réchaud.....1	14. Contenant à graisse……1	15. Support de contenant à graisse……..…..1	16. Couronne de bouton …..1
17.Bouton de brûleur latéral 1	18. Panier de rangement 1	19. boyau d'alimentation en gaz naturel……..1	

Liste des fixations

A	Vis M6 x 20mm	4	F	Vis M4 x 12mm	6
B	Vis M6 x 50mm	4	G	Rondelle plate M4	4
C	Vis M6 x 15mm	5	H	Écrou M4	4
D	Rondelle frein M6	13	I	Rondelle frein M4	4
E	Rondelle plate M6	13	J	Tournevis	1

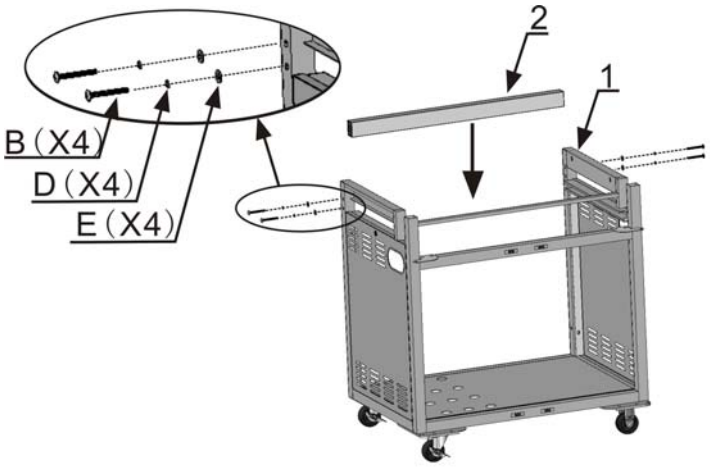
Les illustrations des fixations ne sont pas à l'échelle.

Instructions d’assemblage du barbecue

Pour faciliter l’assemblage, sortez le contenu de l’emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois l’assemblage terminé, vérifiez les fixations pour vous assurer qu’elles sont bien serrées ; serrez-les au besoin avec le tournevis fourni.

L’assemblage devrait prendre moins de 40 minutes.

.

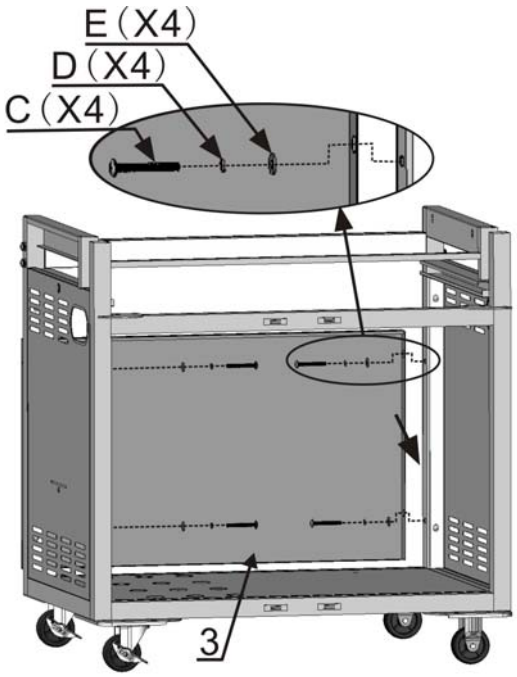


1ère Étape (Assemblage de la poutre arrière avec le chariot)

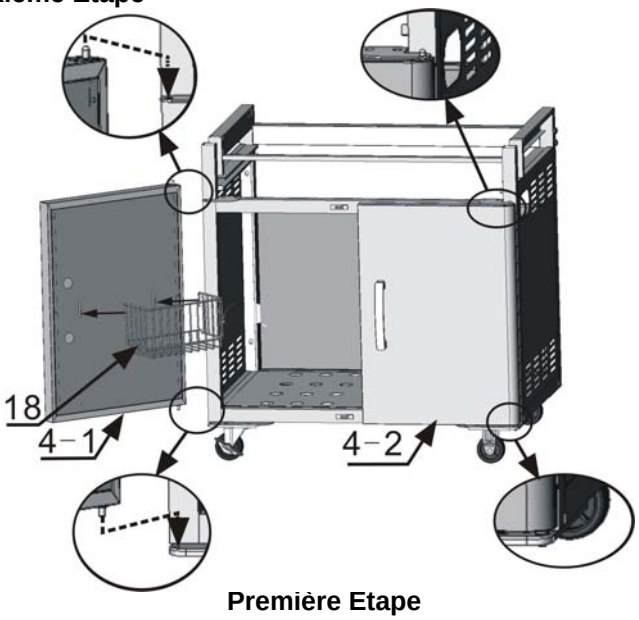
a) Alignez les trous sur le côté gauche de la poutre arrière (2) avec les trous situés en haut à l’arrière du côté gauche du chariot (1).
b) Insérez un boulon M6 x 50mm (B), une rondelle à ressort M6 (D) et une rondelle M6 (E) dans chaque trou pré-percé.
c) Procédez de la même façon pour le côté droit de la poutre arrière et le côté droit en haut à l’arrière du chariot.
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

2e Étape (Assemblage du panneau arrière avec le chariot)

a) Alignez les trous situés sur le haut du côté gauche du panneau arrière (3) avec les trous situés en haut à l’arrière du côté droit du chariot.
b) Insérez un boulon M6 x 15mm (C), une rondelle à ressort M6 (D) et une rondelle M6 (E) dans le trou pré-percé.
c) Procédez de la même façon pour le trou situé sur le bas du côté doit, le haut du côté gauche et le bas du côté gauche du panneau arrière.
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



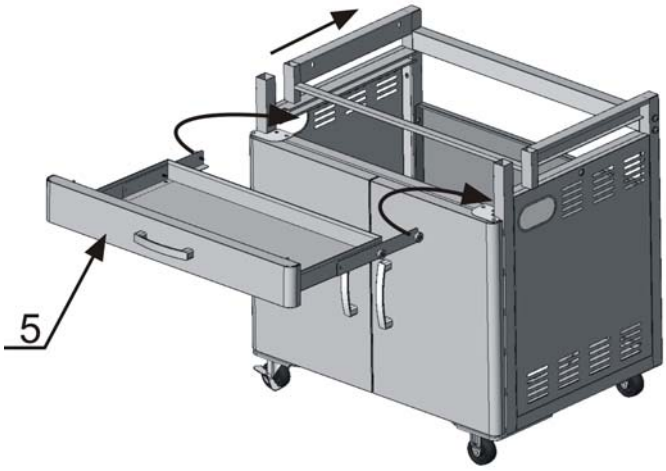
Deuxième Étape



Première Etape

3e Étape (Installation des portes)

a) Insérez le pivot inférieur de la porte gauche (4-1) dans le trou pré-percé situé au bas dans le côté gauche du chariot.
b) Poussez le pivot supérieur de la porte gauche vers le bas et insérez-le dans le trou pré-percé situé en haut sur le côté gauche du chariot.
c) Procédez de la même façon pour la porte droite (4-2) avec le côté droit du chariot.
d) Accrochez le panier de rangement dans les trous situés à l'intérieur de la porte gauche.

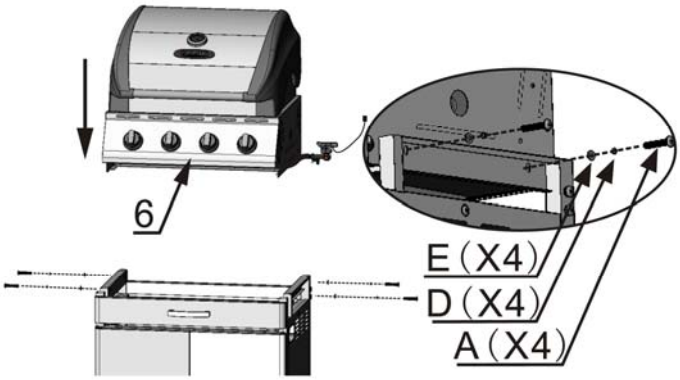


4 e Étape (Installation du tiroir)

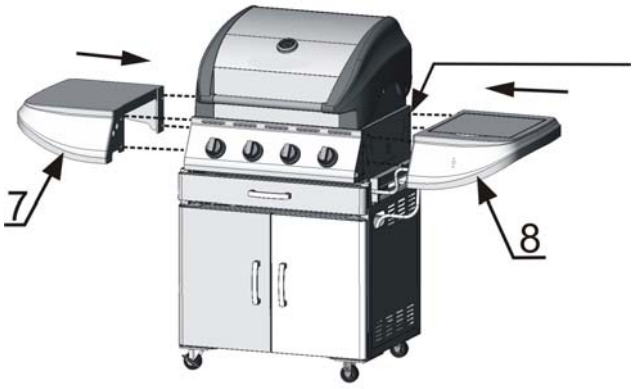
a) Insérez les deux roulettes sur les côtés du tiroir (5) dans les deux coulisses sur le chariot.
b) Poussez le tiroir dans le chariot.

5e Étape (Installation du coffre avec le chariot)

a) Placez le coffre (6) sur le chariot.
b) Alignez les trous sur le côté droit du chariot avec les trous sur le côté droit du coffre.
c) Insérez un boulon M6 x 20mm (A), une rondelle à ressort M6 (D) et une rondelle M6 (E) dans chaque trou pré-percé
d) Procédez de la même façon pour le trou sur le côté gauche du chariot avec le côté gauche du coffre.
e) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



Boulons préinstallé (x8)

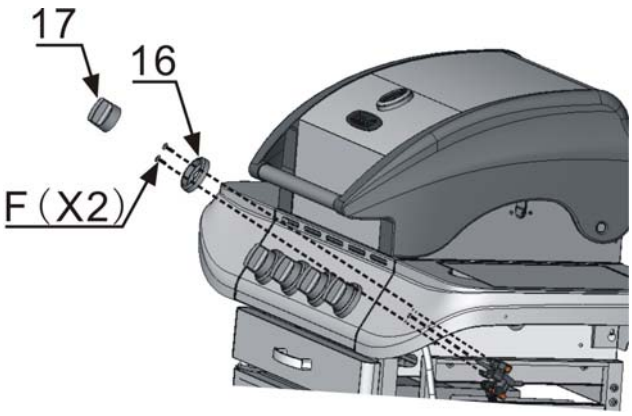


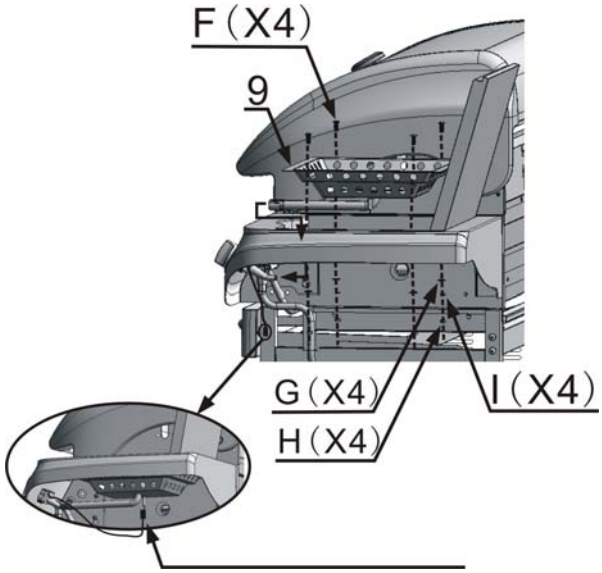
6e Étape (Installation des tablettes latérales)

a) Desserrez les 4 boulons (préinstallés) situé sur le panneau latérale de droite du coffre et laissez les boulons dépasser de 1/4 du coffre.
b) Alignez les grands trous de la tablette latérale de droite (8) avec les boulons qui dépassent du coffre.
c) Poussez la tablette latérale de gauche vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit fixée en position. Serrez les boulons à la main.
d) Procédez de la même façon pour la tablette latérale de gauche (7).
e) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

7e Étape (Installation de la valve du brûleur latérale avec le bouton de commande latérale et le support du bouton de commande latérale)

a) Alignez les trous du support du bouton de commande latérale (16) avec les trous sur la tablette latérale de droite et la valve du brûleur latérale. Vissez un boulon M4x12mm (F) dans chaque trou pré-percé.
b) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.
c) Insérez le bouton de commande latérale (17) sur la valve du brûleur latérale.





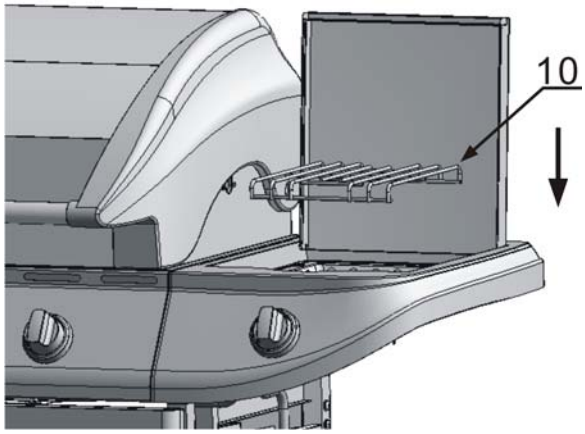
8e Étape (Assemblage de l'ensemble du brûleur latérale)

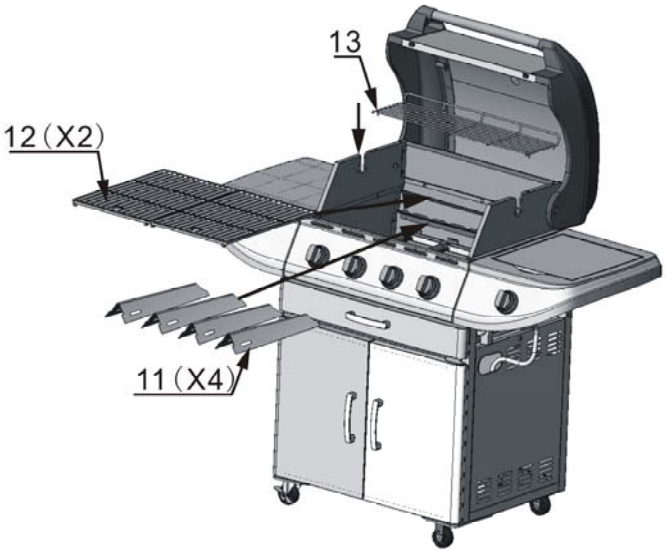
a) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral et placez le brûleur latéral (9) sur la tablette latérale de droite. Assurez-vous que le tube venturi soit bien connecté à la valve.
b) Alignez les trous de l'ensemble du brûleur latérale avec les trous sur la tablette latérale de gauche.
c) Insérez un boulon M4x12mm (F) dans chaque trou pré-percé.
d) Fixez avec une rondelle M4 (G), une rondelle à ressort M4 et un écrou M4 sur les boulons M4 par en-dessous. Serrez à la main.
e) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.
f) Branchez le fil allumeur è l'électrode.

Branchez le fil allumeur è l'électrode.

9e Étape (Placez la grille du brûleur latérale)

a) Placez la grille du brûleur latérale (10) sur l'ensemble du brûleur latérale.





10e Étape (Installation des plaques chauffantes, des grilles de cuisson et de la grille de réchaud)

a) Placez les plaques chauffantes (11) au dessus des brûleurs.
b) Placez les grilles de cuisson (12) au dessus des plaques chauffantes.
c) Placez la grille de réchaud (13) sur les murs de côtés du bas du coffre.

11^{e} Étape (Installation du support du contenant à graisse)

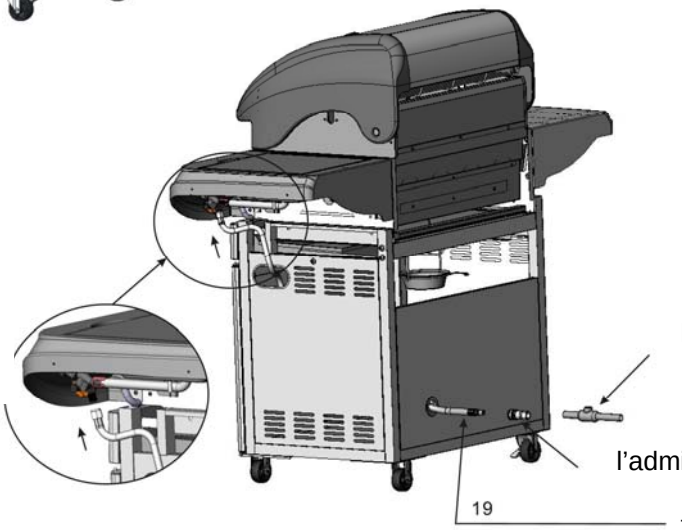
a) Accrochez le support du contenant à graisse (15) dans les trous situés en dessous de la plaque isolante.

b) Placez le contenant à graisse (14) dans le support du contenant à graisse.

.

12 ^{e} Étape

a) Brancher le tuyau d'alimentation en gaz naturel (19) sur la valve du brûleur latéral en vissant l'écrou situé au bout du tuyau.



l'alimentation en gaz

l'admission de gaz

tuyau d'alimentation en gaz naturel

L'assemblage du barbecue est terminé

Côté gauche

Côté droit

Utilisation du barbecue

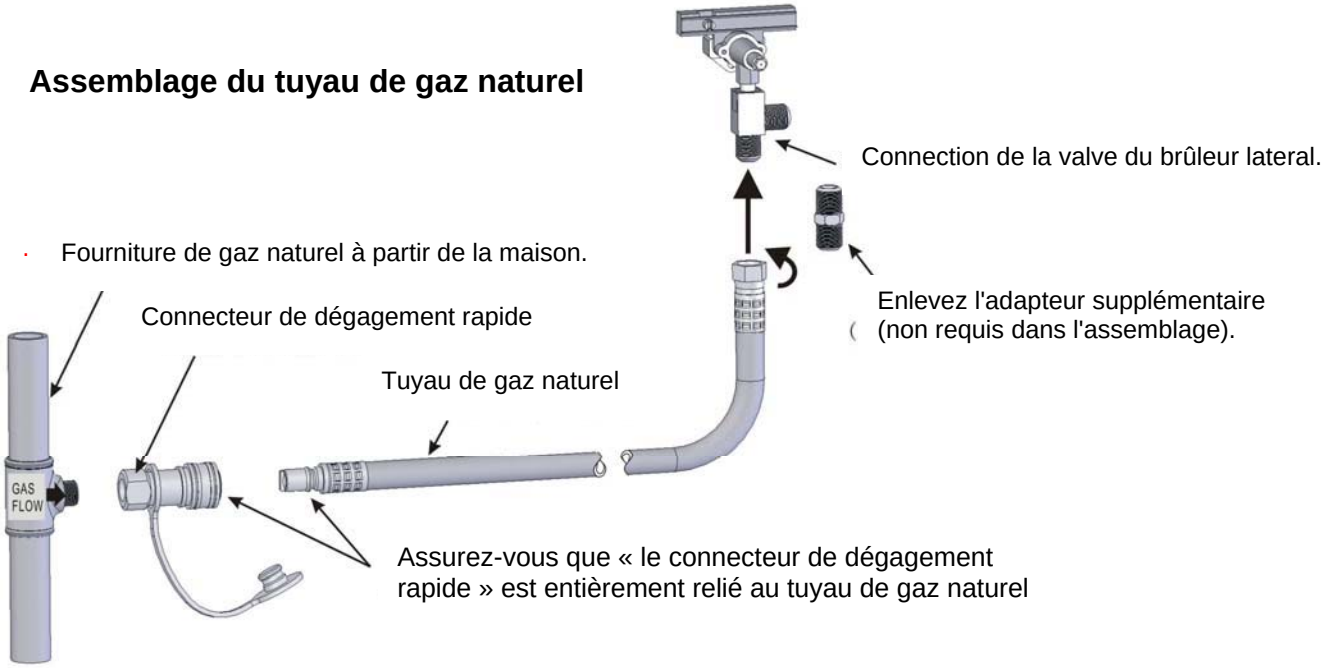
Mise en garde:
Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel à une pression de 7 pouces de colonne d'eau. Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel, car la pression d'alimentation du gaz naturel varie d'une région à l'autre. Pour installer le tuyau d'alimentation du barbecue, consultez le Code du bâtiment de votre région ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel ou un installateur qualifié.
Il est recommandé d'installer une valve sur le tuyau d'alimentation en gaz naturel.
* À l'extérieur, la valve doit être installée entre le mur et le raccord rapide, ou avant que le tuyau entre dans le sol.
* À l'intérieur, la valve doit être installée sur le tuyau d'embranchement, à un endroit où elle sera facilement accessible.
Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Assurez-vous qu'au moins trois ou quatre des filets sont couverts.
Ne stockez jamais ou employez l'essence ou toute autre substance volatile à proximité de ce gril.

Connection du gaz naturel

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Raccordez une extrémité du tuyau flexible au brûleur latéral.Raccordez l'autre extrémité du tuyau à la valve manuelle de la conduite de gaz en utilisant un raccord.

Assemblage du tuyau de gaz naturel


Connection de la valve du brûleur lateral.
Fourniture de gaz naturel à partir de la maison.
Enlevez l'adapteur supplémentaire (non requis dans l'assemblage).
Connecteur de dégagement rapide
Tuyau de gaz naturel
GAS FLOW
Assurez-vous que « le connecteur de dégagement rapide » est entièrement relié au tuyau de gaz naturel

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de surpression, le barbecue doit être débranché si la pression dépasse 1, 2 lb/po2 (3,5 kPa).
Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de basse pression, le barbecue doit être débranché si la pression est inférieureà 1,2 lb/po2 (3,5 kPa).

Mise en garde : les valves des brûleurs sont réglées à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel.Vous devez communiquer avec votre détaillant si vous voulez alimenter le barbecue avec un autre type de gaz.

DANGER:

Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion lorsque vous tentez de déceler les fuites :

1. Vérifiez toujours les fuites de la façon indiquée à la page 12 avant d'allumer le barbecue ou chaque fois qu'une bouteille est raccordée et prête à utiliser.
2. Ne fumez pas et n'acceptez pas la présence d'autres sources d'inflammation sur les lieux lorsque vous vérifiez les fuites.
3. Effectuez la vérification des fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites n'ont pas été colmatées. Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez un service de réparation d'appareils au gaz ou votre fournisseur local de gaz.

Vérification des fuites

1. Préparez de 60 à 90 ml (de 2 à 3 oz) de solution pour la vérification des fuites en mélangeant une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution sur le raccord entre la vanne de la bouteille et le régulateur. (Voir le schéma ci-contre).
4. Examinez la solution sur le raccord et recherchez la présence de bulles. S'il n'y a pas de bulles, le raccord est sécuritaire. .
5. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Passez à l'étape 6.
6. Déconnectez le régulateur de la bouteille, puis rebranchez-le. Assurez-vous que le raccord est sécuritaire.
7. Vérifiez de nouveau à l'aide de la solution savonneuse.
8. Si vous continuez à voir des bulles, remplacez le tuyau connecteur de dégagement rapide ou/et de gaz naturel**.**

Allumage du barbecue

DANGER:

L'omission d'ouvrir le couvercle pendant l'allumage des brûleurs du barbecue ou le fait de ne pas attendre cinq minutes pour permettre aux gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas peut entraîner une explosion pouvant causer des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT:

Pour éviter des blessures, ne gardez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux.

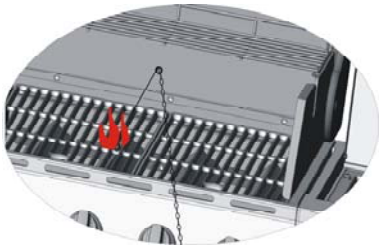
Brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur.

   AVERTISSEMENT: Une tentative d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion. Assurez-vous que rien ne fait obstacle à la circulation de l'air vers l'unité de gaz. Des araignées ou autres insectes peuvent faire leur nid dans le tube du brûleur et en bloquer l'orifice. Un tube de brûleur obstrué peut causer un feu sous l'appareil.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF).
3. Ouvrez le valve du gaz naturel.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :

   Pour allumer les brûleurs,enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez le vers la positon <<max>> jusqu' à ce que cous entendiez un dèclic.le dèclic indique que l'ignition est active.Si le brûleurs ne s'allûme pas, répétez 2 ou 3 fois. Si le brûleurs ne s'allûme pas dans 5 secondes,remettez le bouton a la position <<fermée>> fermée et attendez 5 minutes avant de d'essayer à nouveau.Pour allumer le restant des brûleurs, répétez le meme procedure pour le brûleur adjacent et continuez danz l'ordre.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux à l'aide du bâton allumeur



1. Insérez une allumette sur le porte-allumette attaché dans le tiroir et allumez-la.
2. Une fois l'allumette allumée, insérez la flamme par le trou de la pièce centrale du barbecue afin d'atteindre les orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton de la vanne et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer. Pour allumer d'autres brûleurs, au besoin, répétez les mêmes étapes en

commençant par le brûleur adjacent et en les allumant dans l'ordre.

4. Réglez les brûleurs à la température de cuisson désirée.

Précautions:

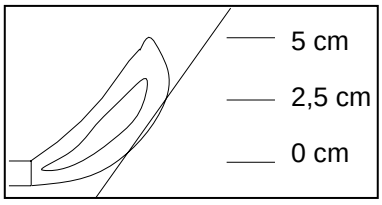
1. Après avoir procédé à l'allumage, examinez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.
2. Si la flamme du brûleur s'éteint pendant que l'appareil est en marche, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz s'échapper pendant au moins 5 minutes avant de procéder de nouveau à l'allumage.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 15 minutes en maintenant le couvercle fermé et en réglant le bouton de commande du gaz à la position élevée (HIGH), de façon à entraîner un nettoyage thermique des pièces internes et à dissiper l'odeur provenant du processus de fabrication et de la peinture.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables. Ceux-ci pourraient endommager certaines pièces du barbecue et provoquer un incendie.

Brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Assurez-vous que le bouton de commande est à la position d'arrêt (OFF).
3. Ouvrez le valve du gaz naturel. (Voir le schéma ci-contre).
   Appuyez et tournez le bouton de commande à la position élevée (HIGH).
   Appuyez sur le bouton d'allumage et le brûleur devrait s'allumer.
   Si le brûleur ne s'allume pas, appuyez sur le bouton d'allumage à quelques reprises.
   Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 5 secondes,
   tournez le bouton de commande à la position d'arrêt (OFF),
   attendez 5 minutes et répétez les étapes d'allumage.
4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage du brûleur latéral à l'aide du bâton allumeur

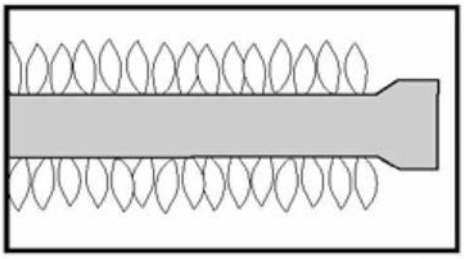
1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Retirez le bâton allumeur et fixez une allumette à son extrémité. Allumez l'allumette.
3. Une fois l'allumette allumée, maintenez la flamme à proximité des orifices du brûleur.
4. Appuyez le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer.
5. Réglez-le à la température de cuisson désirée.



Examinez la hauteur de la flamme une fois le brûleur allumé.
La flamme devrait être bleu-jaune et d'une hauteur variant entre 2,54 cm et 5 cm (1 po et 2 po).

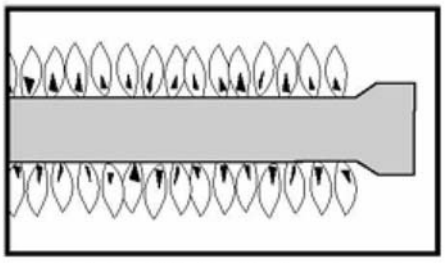
Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 16.

FIG. A



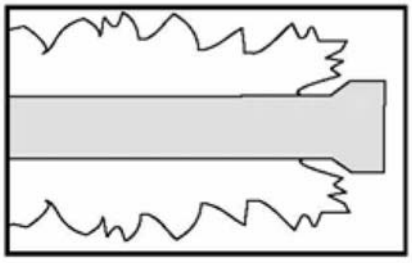
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2,5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes (trop d'air).

FIG. C

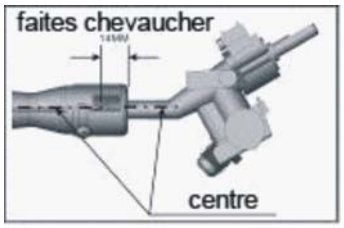


Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes (trop peu d'air).

Installation et ajustement du brûleur

1.Pour l'installation du brûleur, son extrémité doit pointer vers le haut.

1. Dévissez la vis sur le tube venturi.
2. Ajustez la flamme en tournant le collet sur le bout du tube venturi.
3. Resserrez la vis et assurez-vous que c`est secure.



1. Lorsque le brûleur est assemblé, le tube de venturi et la buse de valve devraient se chevaucher de 14 mm.
2. Gardez la ligne du centre du tube de venturi et de la buse de valve enligne.

Montées de flammes

Des montées de flammes se produisent parfois lorsque les aliments dégouttent sur la plaque de distribution de la chaleur ou les brûleurs. Un minimum de flammes est normal et souhaitable, puisqu'elles aident à donner un goût unique aux aliments cuits au barbecue. Il est cependant nécessaire de contrôler l'intensité des montées de flammes afin de diminuer les risques d'incendie et d'éviter de brûler ou de cuire inégalement les aliments.

AVERTISSEMENT :

Surveillez toujours attentivement le barbecue lorsqu'il est allumé. Réglez l'intensité des flammes à faible (LOW) ou à arrêt (OFF) si les montées de flammes s'intensifient.

Éteindre les brûleurs

1. Tournez toujours le bouton de commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH), puis appuyez le bouton et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Ne tournez jamais le bouton de commande sans l'enfoncer, cela pourrait l'endommager.
2. Tournez promptement la fourniture de gaz à la position "FERME" à la valve du gaz naturell.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

- Les nouveaux régulateurs sont munis d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en gaz en cas de fuite. L'utilisation non sécuritaire du barbecue peut cependant activer le dispositif de sécurité sans qu'il y ait fuite de gaz.
- Un soudain coupé de l'écoulement de gaz se produit typiquement si vous ouvrez la valve de gaz naturel rapidement, ou si un ou plusieurs des boutons de commande du brûleur est en position d'ouverture en ouvrant la valve de gaz naturel..
- Ce procédé efficace avec le gaz naturel.
- Pour vous assurer que le procédé est appliqué efficacement et de façon sécuritaire, veuillez suivre attentivement ces instructions :
  1. Fermez la valve de la conduite de gaz naturel
  2. Tournez tous les boutons de commande de brûleur à la position d'arrêt (OFF).
  3. Deconnectez le régulateur de l`admission de gaz.
  4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
  5. ournez les boutons de commande du brûleur à la position élevée (HIGH).
  6. Attendez au moins une (1) minute.
  7. Tournez les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF).
  8. Attendez au moins cinq (5) minutes.
  9. Reconnectez le régulateur à la fourniture de gaz naturel.
  10. Tournez lentement la valve du gaz naturel à ¼ à la fois et ayez la valve toute la voie ouverte
  11. (Assurez-vous que le couvercle soit ouvert pour ce qui suit.) Pour les barbecues munis d'un bouton d'allumage, tournez UN SEUL bouton de commande de brûleur avant à la position élevée (HIGH). Allumez le barbecue en appuyant sur le bouton d'allumage. Pour les barbecues à allumage automatique, appuyez le bouton de

commande désiré et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.

12. Une fois le premier brûleur avant allumé, tournez les autres boutons de commande à la position élevée (HIGH). **Si votre barbecue est muni de plus de deux brûleurs, mettez-les en marche UN À LA FOIS.
13. Une fois tous les brûleurs avant ouverts, fermez le couvercle du barbecue.
14. Attendez de 10 à 15 minutes; la température devrait atteindre de 204,4 °C à 232,2 °C (de 400 °F à 450 °F).

Entretien

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

Attention : fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse en acier
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastic ou grattoir

Air comprimé

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue

Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement

Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse

Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez l'écrou du pied du brûleur avec des pinces.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention - solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton de commande ou de l'allumeur.	1. Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 2. L'électrode ou les brûleurs sont mouillés. 3. L'électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure. 4. Un fil est mal raccordé ou est déconnecté.	1. Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'alcool à friction. 2. Essuyez avec un chiffon. 3. Remplacez l'électrode. 4. Reconnectez le fil ou remplacez l'ensemble électrode et fil.
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	1. Il n'y a pas d'alimentation en gaz. 2. L'écrou de raccord et le détendeur-régulateur ne sont pas raccordés. 3. L'alimentation en gaz est obstruée. 4. La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet. 5. Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur. 6. Les orifices du brûleur sont obstrués.	1. Vérifiez si la fourniture de gaz naturel fonctionne. Sinon, appelez votre compagnie de fourniture de gaz locale. Si la bonbonne de gaz naturel fonctionne, référez-vous **au procédé de remise de soupape de sûreté d'écoulement excessif à la page 16.** 2. Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Serrez UNIQUEMENT à la main; n'utilisez pas d'outils. 3. Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés. 4. Reconnectez le brûleur et le robinet. 5. Nettoyez le diffuseur. 6. Nettoyez les orifices du brûleur.
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	1. Il n'y a plus de gaz. 2. Le dispositif d'excès de débit a peut-être été activé.	1. Appelez votre compagnie locale 2. Consultez la section **« Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit »** à la page 16.
Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur.	1. Les orifices du brûleur sont obstrués.	1. Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orangée.	1. Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile. 2. Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur. 3. Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur. 4. Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné.	1. Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes. 2. Nettoyez le diffuseur. 3. Nettoyez le brûleur. 4. Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet.

La flamme s'est éteinte.	1. Il y a des vents violents 2. Le bas sur le gaz naturel. 3. La soupape d'excès de débit a été activée.	1. Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l'intensité de la flamme. 2. Appelez votre compagnie locale 3. Consultez la section « **Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit** » à la page 16.
Montée de flammes	1. Accumulation de graisse 2. Trop de gras dans les viandes 3. La température de cuisson est trop élevée.	1. Nettoyez le barbecue. 2. Enlevez la graisse des viandes avant de les faire cuire. 3. Ajustez (réduisez) la température en conséquence.
Feu de graisse persistant	1. La graisse est emprisonnée par les accumulations de nourriture autour du système du brûleur.	1. Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l'alimentation provenant de la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme (feu dans les tubes de brûleur)	1. Le brûleur ou ses tubes sont obstrués.	1. Nettoyez le brûleur et ses tubes.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	1. Le couvercle est fait en acier inoxydable et n'est pas peint.	1. Les accumulations de graisse ont été cuites et transformées en carbone, et elles s'écaillent. Nettoyez soigneusement.
Flamme irrégulière	Mauvaise circulation de l'air Les flammes normales sont bleues avec des extrémités jaunes, et elles mesurent 1,27 cm (½ po). Pas assez d'air : flammes vacillantes jaunes ou orangées. Trop d'air : flammes bleues bruyantes.	Si les flammes sont jaunes ou orangées, ouvrez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. Si les flammes sont bleues et bruyantes, fermez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. *Les modèles fonctionnant au propane doiventêtre ouverts d'au moins 3 mm (1/8 po). *Les modèles fonctionnant au gaz naturel doivent être ouverts d'au moins 1,5 mm (1/16 po).

Programme de garantie

Une **preuve d'achat** est requise pour se prévaloir du programme de garantie, lequel prend effet à compter de la date d'achat. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront payer les pièces ainsi que les frais de transport et de manutention.

Garantie complète de 30 jours
Pendant les 30 jours suivant la date d'achat, toute pièce manquante sera remplacée sans frais sur présentation d'une preuve d'achat valide.

Garantie limitée
Garantie limitée de cinq (1) ans sur les tubes de brûleur en acier inoxydable.
Garantie limitée d'un (1) an sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au gaz.

Dispositions de la garantie :
- La présente garantie est non transférable et ne couvre pas les défaillances résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une installation ou d'un entretien inadéquats.
- La présente garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs et des coûts de main-d'œuvre.
- La présente garantie ne couvre pas les ébréchures et les égratignures sur les surfaces en porcelaine ou peintes, ni la corrosion et la décoloration causées par une mauvaise utilisation, un manque d'entretien, un milieu hostile, un accident, une transformation du produit, un emploi abusif ou une négligence.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques qui entraînent une ébréchure des pièces en porcelaine, ou tout dommage causé aux autres composants utilisés dans le cadre de l'installation ou de l'utilisation du barbecue au gaz.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront également payer les pièces.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Si vous avez des questions concernant le produit ou la garantie, veuillez nous écrire au service@bbqtek.com, ou téléphoner à notre service à la clientèle au 1 877 885-8225, entre 10:00 h à 19:00 h (Heure normale de l' Est), du lundi au vendredi.

Distribué par :

Lucas BBQ Co., Ltd.
Niuyang Industrial Zone, Liaobu Town,
Dong Guan City, Guang Dong, China.

Imprimé en Chine